Inhalt des 172. Bandes/Content of Volume 172

Originalarbeiten/Original Works

Baltes W, s. Lessig U 466
Baltes W, s. Otto R 286
Barnes PJ, Day KW, Schofield JD: Commercial Pasta Manufacture: Changes in Lipid Binding During Processing of Durum Wheat Semolina 373
Behringer G, Klostermeyer H: Zur Bestimmung des Ammoniumgehaltes in Käse 362
Belitz H-D, s. Kieffer R 96
Belitz H-D, s. Kieffer R, et al. 190, 193
Belitz H-D, s. Seeger R 182
Bicchi C, s. Frattini C, et al. 457
Blosczyk G, s. Brieskorn CH 201, 284
Breyer Chr, s. Rubach K, et al. 351
Brieskorn CH, Blosczyk G: Neue Triterpensäuren der Weintraubenschale 201
Brieskorn CH, Blosczyk G: Zu Vorkommen von Ergosterinperoxid in der Weintraubenschale 284
Busse M: Die Abgrenzung des Begriffs „Arbeiten mit Krankheitserregern" 471
D'Avella G, s. Interesse FS, et al. 100
Davídek J, Hajšlová J, Svobodová Z: The Stability of Dichlofluanid and Vinclozolin and their Influence on the Quality of Strawberries 368
Day KW, s. Barnes PJ, et al. 373
Diaz Santanilla J, Fritsch G, Müller-Warmuth W: Elektronenspinresonanz – Experimente an Roh- und Röstkaffeeproben 81
Diaz Santanilla J, Fritsch G, Müller-Warmuth W: NMR-Untersuchungen über innere Bewegungen und über den Einbau von Wasser in Roh- und Röstkaffee 173
Dittrich HH, s. Sponholz W-R, et al. 264
Dose K, s. Ehnert M, et al. 110
Drawert F, s. Schreier P, et al. 257
Ehnert M, Popken AM, Dose K: Quantitative Bestimmung der Penicillinsäure in pflanzlichen Lebensmitteln 110
Fenwick GR, Griffiths NM: The Identification of the Goitrogen, (−)-5-vinyloxazolidine-2-thione (Goitrin), as a Bitter Principle of Cooked Brussels Sprouts (Brassica oleracea L. var. gemmifera) 90
Fransham I, Walters CL: The Use of Transmission Spectrophotometry for the Evaluation of Haem Pigments in situ in Muscle Slices 4
Frattini C, Nano GM, Bicchi C: Volatile Components of Artemisia Vallesiaca All. (Mountain Wormwood) 457
Fritsch G, s. Diaz Santanilla J, et al. 81, 173
Fritsch RJ, Klostermeyer H: Verbesserte Methode zur Lysinoalaninbestimmung in Lebensmitteln 435
Fritsch RJ, Klostermeyer H: Bestandsaufnahme zum Vorkommen von Lysinoalanin in milcheiweißhaltigen Lebensmitteln 440
Garnreiter F, s. Kieffer R, et al. 193
Glatz F, s. Menzel EJ 12
Gombocz E, Hellwig E, Petuely F: Immunologischer Nachweis von Kuhmilchcasein in Schafkäsen 178
Gombocz E, Hellwig E, Petuely F: Über die quantitative Bestimmung von Eiweißkörpern in Lebensmitteln mittels der Immunturbidimetrie 355
Gortemaker BGM, s. Haagsma N, et al. 454
Griffiths NM, s. Fenwick GR 90
Grote B, s. Montag A 123
Haagsma N, Kruithof KJW, Gortemaker BGM: Automated Enzymatic Determination of Glycogen in Bovine Muscle Tissue 454
Hajslová J, s. Davídek J, et al. 368
Harms U: Beiträge zur Spurenanalyse von Quecksilber im Nanogramm/Gramm-Bereich 118
Haug I, s. Lehmann G, et al. 87
Heindze I, s. Schreier P, et al. 257
Hellwig E, s. Gombocz E, et al. 178, 355
Herranz J, s. Vidal-Valverde C, et al. 93
Herrmann K, s. Schulz JM 253
Hinze H, Meyer K, Holzer H: Rapid Decrease of the Adenosine Triphosphate Content in Lactobacillus malii and Leuconostoc mesenteroides after Incubation with Low Concentrations of Sulfite 389
Hirvi T, Honkanen E, Pyysalo T: The Aroma of Cranberries 365
Hollands TA, s. Williams AA, et al. 377
Holzer H, s. Hinze H, et al. 389
Honkanen E, s. Hirvi T, et al. 365
Horváth G, s. Polacsek-Rácz, et al. 115
Interesse FS, Ruggiero P, Lamparelli F, D'Avella G: Isoenzymes of Wheat o-Diphenolase Revealed by Column Isoelectric Focusing 100
Kieffer R, Belitz H-D: Molekulargewichte von Kleberproteinen des Weizens 96
Kieffer R, Garnreiter F, Belitz H-D: Beurteilung von Teigeigenschaften durch Zugversuche im Mikromaßstab 193
Kieffer R, Kim J-J, Belitz H-D: Zugversuche mit Weizenkleber im Mikromaßstab 190
Kim J-J, s. Kieffer R, et al. 190
Kleyn DH, s. Meyer M, et al. 446
Klostermeyer H, s. Behringer G 362
Klostermeyer H, s. Fritsch RJ 435, 440
Klostermeyer H, s. Meyer M, et al. 446
Klostermeyer H, s. Wolfschoon-Pombo A 269
Knuthsen P: Investigations on Beetroot Colours for the Purpose of Regulation 195
Kruithof KJW, s. Haagsma N, et al. 454
Lamparelli F, s. Interesse FS, et al. 100
Lehmann G, Haug I, Schlösser R: Über die Bestimmung von Coffein in Kaffee und coffeinhaltigen Lebensmitteln mit Hilfe der Extrelut-Fertigsäule 87
Lessig U, Baltes W: Modell-Untersuchungen zur Maillard-Reaktion. V. 466
Maier K, s. Hinze H, et al. 389
Martin-Villa MC, s. Vidal-Valverde C, et al. 93
Menzel EJ, Glatz F: Die radioimmunologische Bestimmung von nativem und hitzedenaturiertem Sojaprotein 12
Meyer M, Klostermeyer H, Kleyn DH: Verminderte Bildung von Lysinoalanin bei enzymatisch dephosphoryliertem Casein 446
Misra N: Influence of Temperature and Relative Humidity on Fungal Flora of some Spices in Storage 30
Möhler K, Mustafa El-Refai E-S: Das Nitrosaminproblem in der menschlichen Umwelt 449
Mohammed Thannoun A, s. Shehata AAY 206
Montag A, Grote B: Untersuchungen zur Jod-Brom-Relation in Lebensmitteln 123
Müller-Warmuth W, s. Diaz Santanilla J, et al. 81, 173
Mustafa El-Refai E-S, s. Möhler K. 449

Nano GM, s. Frattini C, et al. 457
Oehlenschläger J, Schreiber W: A Functional Protein Concentrate (FKPC) from Antarctic Krill (Euphausia superba, Dana 1850) 393
Offizorz P, s. Rubach K, et al. 351
Otto R, Baltes W: Modelluntersuchungen zur Maillard-Reaktion. IV. 286
Parihar DB, s. Vasundhara TS 460
Pauli MP, s. Polacsek-Rácz, et al. 115
Petuely F, s. Gombocz E, et al. 178, 355
Polacsek-Rácz M, Pauli MP, Horváth G, Vámos-Vigyázó L: Enzymatic Determination of the Sugars in Red Pepper . 115
Polzhofer K: Bestimmung der Kollagenauflage von Kunstdärmen 210
Popken AM, s. Ehnert M, et al. 110
Pyysalo T, s. Hirvi T, et al. 365
Rabe E, s. Spicher G 20
Radler F, s. Reinhard L 278, 382
Reinhard L, Radler F: Die Wirkung von Sorbinsäure auf Saccharomyces cerevisiae. I. 278
Reinhard L, Radler F: Die Wirkung von Sorbinsäure auf Saccharomyces cerevisiae. II. 382
Reiß J: Studies on the Formation of Aflatoxin M_1 in Bakery Products 26
Rojas-Hidgalgo E, s. Vidal-Valverde C, et al. 93
Rubach K, Offizorz P, Breyer Chr: Bestimmung von Histamin in Fisch und Fischkonserven mittels Capillar-Isotachophorese 351
Ruggiero P, s. Interesse FS, et al. 100
Sachse J: Ein Beitrag zur Bestimmung von Tryptophan in Mais und Futterpflanzen 272
Scharf U, s. Weder JKP 9, 104, 185
Schlösser R, s. Lehmann G, et al. 87
Schofield JD, s. Barnes PJ, et al. 373
Schreiber W, s. Oehlenschläger J 393
Schreier P, Drawert F, Heindze I: Über die quantitative Zusammensetzung natürlicher und technologisch veränderter pflanzlicher Aromen. IX. 257
Schulz JM, Herrmann K: Über das Vorkommen von p-Hydroxibenzoesäure in Senfsaat. VI. 253
Seeger R, Belitz H-D: Zusammenhänge zwischen der Reduktion von Disulfidbindungen und der Molekulargewichtsverteilung bei Weizenkleber 182
Shehata AAY, Mohammed Thannoun A: Cellulase Enzymatic Solubilization of Nitrogenous Constituents from Iraqi Mung Bean 206
Spicher G, Rabe E: Die Mikroflora des Sauerteiges. XII. . . 20
Sponholz W-R, Wünsch B, Dittrich HH: Enzymatische Bestimmung von (R)-2-Hydroxyglutarsäure in Mosten, Weinen und anderen Gärungsgetränken 264
Svobodová Z, s. Davidek J, et al. 368
Tucknott OG, s. Williams AA, et al. 377
Vámos-Vigyázó L, s. Polacsek-Rácz, et al. 115
Van Haver W: Determination of Carbendazim and Thiophanate-methyl Residues in some Vegetables and Fruits by High Pressure Liquid Chromatography 1
Vasundhara TS, Parihar DB: Heterocyclic Flavour Volatiles Formed in the Basic Fraction of Roasted Phaseolus Aureus (Mung Dal) 460
Vidal-Valverde C, Martin-Villa MC, Herranz J, Rojas-Hidgalgo E: High-Performance-Liquid Chromatographic Determination of Carbohydrates in Soft Drinks 93
Walters CL, s. Fransham I 4
Weder JKP, Scharf U: Analysis of Heated Food Proteins – A New Method for the Rapid Estimation of the Isopeptides N^{ε}-(β-L-Aspartyl)-L-Lysine and N^{ε}-(γ-L-Glutamyl)-L-Lysine 9
Weder JKP, Scharf U: Model Studies on the Heating of Food Proteins – Heat-induced Oligomerization of Ribonuclease. II. 104
Weder JKP, Scharf U: Model Studies on the Heating of Food Proteins – Heat-induced Oligomerization of Ribonuclease. III. 185
Williams AA, Hollands TA, Tucknott OG: The Gas Chromatographic-Mass Spectrometric Examination of the Volatiles Produced by the Fermentation of a Sucrose Solution . . 377
Wolfschoon-Pombo A, Klostermeyer H: Vorkommen und Bestimmung von Hippursäure in der NPN-Fraktion der Milch 269
Wünsch B, s. Sponholz W-R, et al. 264

Zusammenfassender Übersichtsbericht/Summarizing Review Article

Bielig HJ, s. Hofsommer H-J 32
Hofsommer H-J, Bielig HJ: Die Bestimmung von Selen in Lebensmitteln 32

Buchbesprechungen / Book Reviews

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung . . 288
Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) 288, 476
Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 482
Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege 292, 479
Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik 293, 482
Ernährung 295, 484
Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 296, 485

Zeitschriftenreferate / Abstracts

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung 129, 298. – Mineralstoffe 129, 298. – Wasser 129, 305. – Proteine, Aminosäuren u. dgl. 130, 306. – Fette, Wachse, Lipoide 131, 310. – Kohlenhydrate und Pektinstoffe 131, 312. – Enzyme 132, 315. – Vitamine und vitaminähnliche Wirkstoffe 315. – *Vitamin A-Gruppe* 315. – *Vitamin B-Gruppe* 315. – *Vitamin C* 316. – *Vitamin D-Gruppe* 317. – *Vitamin E* 317. – Sonstige organische Verbindungen 133, 317. –

Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) 44, 134, 213, 322, 399, 488. –

Fleisch und Fleischerzeugnisse 134, 323. – *Fleisch von Schlachttieren* 134, 324. – *Fleisch von Wild und Geflügel* 135, 330. – *Fleischerzeugnisse* 136, 332. – Fische und Fischerzeugnisse 136, 399. – *Fische* 136, 399. – *Fischerzeugnisse* 137, 401. – Sonstige Tierarten 138, 404. – Milch und Milcherzeugnisse 138, 404. – *Milch* 138, 404. – *Käse* 139, 410. – *Sonstige Milcherzeugnisse* 140, 412. – Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel 140, 414. – *Eier* 140, 414. – Speisefette und -öle 140, 415. – *Pflanzliche Fette und Öle, Ölsaaten* 141, 416. – *Tierische Fette und Öle* 141, 419. – *Gehärtete Fette, Margarine, synthetische Fette* 420. – Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl. 44, 142, 421. – *Getreide und sonstige mehlliefernde Samen* 44, 142, 421. – *Mahlprodukte und Stärkemehle* 44, 143, 425. – *Teigwaren und Nährmittel* 46, 426. – *Brot und Backwaren* 50, 428. – Hefe, Nährhefe u. dgl. 54, 432. – Obst und Obsterzeugnisse 55, 143, 433, 488. – *Früchte und Samen* 55, 143, 433, 488. – *Fruchtsäfte, Limonaden und sonstige Erfrischungsgetränke* 59, 144, 489. – *Marmeladen und sonstige Obsterzeugnisse* 61, 490. – Gemüse und Gemüseerzeugnisse 61, 144, 491. – *Blattgemüse, Gemüsesamen und -früchte* 62, 491. – *Kartoffeln und Wurzelgewächse* 69, 495. – *Speisepilze* 70, 496. – *Gemüseerzeugnisse* 70, 144, 496. – Zucker, Zucker-

waren, Honig 73, 497. – *Rohrzucker und Stärkezucker* 73. – *Honig und Kunsthonig* 497. – Speiseeis 74. – Alkoholische Genußmittel 74, 144, 213. – *Bier und bierähnliche Getränke* 75, 145, 213. – *Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein* 80, 145, 214. – *Spirituosen* 146. – Alkaloid-(oder purin-)haltige Lebensmittel 146, 218. – *Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffe* 147. – *Tee und Tee-Ersatz* 147, 218. – *Kakao und Schokolade* 148, 218. – Würzmittel 149, 220. – *Kochsalz* 149. – *Gewürze und Kunstgewürze* 149, 220. – *Würzen (Extrakte, Hydrolysate u. dgl.)* 150, 221. – *Natürliche und künstliche Aromastoffe* 151, 221. – *Künstliche Süßstoffe* 154, 222. – Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 154, 223. – *Konservierungsmittel* 223. – *Antioxidantien* 154, 223. – *Farbstoffe, Bleichmittel* 156. – *Emulgatoren und Dickungsmittel* 156, 224. – *Schädlingsbekämpfungsmittel* 156, 224. – *Sonstige Zusatz- und Begleitstoffe* 158, 229. – Tabak und Tabakwaren 158, 230. – Kaugummi 159. – Wasser und Abwasser 159, 230. – *Trink- und Betriebswasser* 159, 230. – *Tafelwasser, Mineralwasser, Meerwasser* 160, 233. – *Abwasser* 161, 242. – Luft und Luftverunreinigungen 162, 243. –

Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege 163, 245. –

Allgemeine Technologie 163. – Haltbarmachung 163, 245. – Zubereitung der Nahrung, Küchentechnik 164. –

Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 164, 247. –

Kosmetische Erzeugnisse 164. – Reinigungs- und Desinfektionsmittel 165, 247. – Werkstoffe und Verpackung 166, 248. – Sonstige technische Produkte 167, 249. –

Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik 167, 249, 341. –

Physikalische Arbeitsmethoden und allgemeine Laboratoriumstechnik 167, 249, 341. – Atomabsorptionsspektrometrie 348. – Biologische und mikrobiologische Arbeitsmethoden 169, 349. – Sinnenprüfung 170. –

Ernährung 171. –

Allgemeine Ernährungsphysiologie 171. –

Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 171. –

Hygiene, Mikrobiologie 172. –

Sachregister 499

Indexed in Current Contents

Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betreffend Lebensmittel

Redigiert von E. Coduro, München

Beilage zur
Zeitschrift für Lebensmittel- Untersuchung und -Forschung

Herausgegeben und redigiert von F. Kiermeier, Freising-Weihenstephan

172. Band 1981

J. F. Bergmann Verlag München
Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 1981

Inhaltsverzeichnis

Gesetze und Verordnungen 20, 23, 25, 26, 30, 32, 35, 36, 39, 40, 41, 42, 43, 48, 51, 52, 53, 54, 64

Allgemeines 19, 20, 35, 36, 59, 64

Internationale Beförderung leicht verderblicher Lebensmittel (BRD) 19 – Chemikaliengesetz (BRD) 20 – Änderung der Zusatzstoffverkehrsverordnung (BRD) 35 – Änderung der Diätverordnung (BRD) 35 – Hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Niedersachsen) 35 – Ausbildung der Geflügelfleischkontrolleure (Saarland) 36 – Ergänzungsnahrung bei chronischer Niereninsuffizienz (BRD) 59 – Ernährungshygienische Absicherung von Großveranstaltungen (DDR) 59 – Ursprungszeugnisse (EG) 64

Fleisch und Fleischerzeugnisse 36, 39, 64

Änderung der Fleisch-Verordnung (BRD) 36 – Änderung der Hackfleisch-Verordnung (BRD) 36 – Zulassung von Nitrit und Nitrat zu Lebensmitteln (BRD) 36 – Zum Begriff „Bauchmuskulatur" (Bayern) 39 – Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen und Hähnchen (EG) 39 – Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung (BRD) 64

Milch und Milcherzeugnisse 22, 40, 51

Ultrafiltration von Käsereimilch (BRD) 22 – Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse (BRD) 40 – Durchführung der Milch-Güteverordnung (Schleswig-Holstein) 40, (Baden-Württemberg) 51

Obst und Obsterzeugnisse 51

Qualitätsnormen für Tomaten (EG) 51

Alkoholische Lebensmittel 23, 25, 26, 32, 41, 42, 43, 52, 53, 54

Änderung der Alkoholverordnung (BRD) 23 – Neufassung des Weinwirtschaftsgesetzes (BRD) 23 – Vorschriften über Retsinawein (EG) 25 – Gemeinsame Marktorganisation für Wein (EG) 25, 42, 53 – Bezeichnung und Aufmachung der Weine und Traubenmoste (EG) 26, 42, 43 – Weingesetz (Bulgarien) 30 – Änderung des Weingesetzes (BRD) 32 – Änderung der Durchführungsbestimmungen zum Biersteuergesetz (BRD) 41 – Durchführung des Weinwirtschaftsgesetzes (Rheinland-Pfalz) 41 – Einfuhr von Wein, Traubensaft und Traubenmost (EG) 41 – Erhöhung des Alkoholgehalts bestimmter Weine (EG) 41, 42 – Qualitätsweine aus Österreich (EG) 41 – Ursprungsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape (EG) 42 – Zusatz von Alkohol zu Erzeugnissen des Weinsektors (EG) 42 – Weinbereitung aus Tafeltrauben (BRD) 52 – Gütezeichen für Frankenwein (Bayern) 52 – Angabe des Abfüllers bei Wein (Bayern) 53 – Übergangsbestimmungen für griechische Weinerzeugnisse (EG) 54

Alkaloid-(oder purin-)haltige Lebensmittel 54

Kaffeeverordnung (BRD) 54

Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 43, 47, 56, 57, 65

Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung (BRD) 43 – Probenahmeverfahren bei Schädlingsbekämpfungsmittelrückständen (BRD) 47 – Perchloräthylen-Rückstände in tierischen Lebensmitteln (Bayern) 56 – Schädlingsbekämpfungsmittelrückstände auf und in Obst und Gemüse (EG) 56 – Färbende Stoffe für Lebensmittel (EG) 57 – Konservierungsstoffe für Lebensmittel 65

Tabak und Tabakwaren 48, 66

Tabakerzeugnisse mit Cumarin (BRD) 48, 66

Wasser und Abwasser 1, 11

Richtlinie über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (EG) 1 – Richtlinie über natürliche Mineralwässer (EG) 11

Kosmetische Mittel 48, 66, 69

Änderung der Kosmetik-Verordnung (BRD) 48 – Zusatzstoffe in kosmetischen Mitteln (BRD) 48 – Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit kosmetischer Mittel (BRD) 66 – Richtlinie über Analysenmethoden für kosmetische Mittel (EG) 69

Sonstige Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 14, 15, 32, 57

Kunststoffe im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (BRD) 14, 57 – Bestimmung von Vinylchlorid-Monomer in Bedarfsgegenständen (EG) 15 – Kunststoffe im Kontakt mit Wein (BRD) 32 – Untersuchung von Kunststoffen (BRD) 32, 57

Rechtsprechung 48, 49, 57, 58

Botulinus-Toxin in fehlerhaft hergestellter Dosen-Blutwurst 48 – Historisierende Phantasiebezeichnungen bei einem Qualitätswein aus Ungarn nicht irreführend 48 – Täuschung durch Angebot von Siedesalz als Salz aus einer zur Badetherapie geeigneten Natursole 49 – Blütenpollen sind keine diätetischen Lebensmittel 57 – Kohlendioxidhaltige Zuckerwaren sind Bonbons 58

Buchbesprechungen 33, 49, 58, 75

Holthöfer/Nüse/Franck: Deutsches Lebensmittelrecht, Band I: LMBG (8. Liefg.) 33 – Zipfel, W.: Lebensmittelrecht (41., 42., 43. Erg. Liefg.) 33, 58 – Nüse, K.-H. u. Franck, R.: Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz 49 – Nehring, P. u. Haupt, H.-G.: Rechtsbestimmungen für die Obst- und Gemüseverarbeitung (7. Erg. Liefg.) 49 – Holthöfer/Nüse/Franck: Deutsches Lebensmittelrecht, Kommentar, Bd. II: Neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz geltendes Lebensmittelrecht (5. Liefg.) 58 – Zipfel, W.: Lebensmittelrecht (Textsammlg.) 75 – Strecker, A., Trapp, W., Rüssing, J.: Kommentar Eichgesetz Fertigpackungsverordnung (9.–10. Erg. Liefg.) 75 – Schiedermaier, H.-H.: Fleischbeschaurecht (13. Liefg.) 75 – Veterinärvorschriften in Bayern (18. Erg. Liefg.) 75

Zeitschriftenreferate 17, 33, 34, 50

Gergely, S.: Vergleich der Positivlisten für Zusatzstoffe und der Zusatzstoffanwendungslisten zwischen Österreich, der BRD und der Schweiz 17 – Koch, H.-J.: Wie muß aus EG-Verschnitt hergestellter Perlwein gekennzeichnet werden? 17 – Kuhnert, P.: Hydrokolloide als Lebensmittelzusatzstoffe 17 – Zur Frage der mikrobiologischen Untersuchung von Spielsand 17 – Hein, G.: Harmonisierung des Lebensmittelrechts in der EG unter besonderer Berücksichtigung der Kennzeichnungs-Richtlinie 33 – Gergely, S.: Genußmittelstudie, 1. Teil 33 – Vejpustek, H.: Funktion und Probleme wissenschaftlicher Zeitschriften, 1. u. 2. Teil 33 – Jahn v., H.: Die Rechtsprechung des Bayerischen Obersten Landesgerichts zum Lebensmittelrecht von 1975 bis 1979 34 – Schiweck, H.: Lebensmittelrechtliche Abgrenzungsfragen, aufgezeigt am Produktbeispiel Karamelzucker – Zukkerkulör 34 – Henning, K.-J.: Rechtliche Behandlung von Richtlinien des Bundesgesundheitsamtes 50 – Zur Sorgfaltspflicht eines Automatenaufstellers 50 – Tinlot, T.: Das Warenzeichenrecht im Weinsektor 50 – „Fürstenthaler" – Unzulässige Bezeichnung für einen Wein 50 – Bischoff, E.: Überlegungen zur Zukunft der Kunststoffverpackung im Lebensmittelbereich 50

Referenten der Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung

Acker, Prof. Dr. L. (Münster i. W.)

Barchet, Dr. R. (Stuttgart)
Baumgart, Prof. Dr. J. (Lemgo)
Beljaars, Dr. P. R. (Maastricht)
Benk, E. (Sigmaringen)
Bötticher, Dr. W. (Stuttgart)
Brockmann, Dr. R. (Bielefeld)
Buchberger, Dr. J. (Weihenstephan)
Burow, Dr. H. (Nürnberg)

Czaja, Prof, Dr. A. Th. (Aachen)

Daams, R. (München)
Diemair, Dr. S. (Stuttgart)
Dresselhaus-Schroebler, Dr. M. (Stgt.)

El Bayâ, Dr. W. (Detmold)
Eliassaf, Dr. J. (Haifa/Israel)
Elmenhorst, Dr. H. (Bremen)
Engel, Dr. G. (Kiel)

Feldheim, Prof. Dr. W. (Kiel)
Fretzdorff, Dr. B. (Detmold)

Galensa, R. (Hannover)
Gerhardt, Dr. U. (Stuttgart)
Giehl, R. (Erlangen)
Günther, Dr. med. H. (München)
Guthy, Prof. Dr. Kl. (Weihenstephan)

Hahn, Dr. H. (Erlangen)
Hartmeier, Dr. W. (Ingelheim)
Heller-Frisch, Ch. (Stuttgart)
Henning, W. (Hannover)
Herrmann, Prof. Dr. K. (Hannover)
Hey, Dr. H. (Hamburg)
Hild, Dr. J. (Hagen)
Hofsommer, H.-J. (Berlin)
Hohlfeld, Dr. W. (Visby/Schweden)
Holtmannspötter, H. (Münster i. W.)

Keding, Dr. H. (Wiesbaden)
Kellert, Dr. M. (Berlin)
Kemper, K. (Hamburg)
Kettl-Grömminger, M. (Stuttgart)
Kessler, Prof. Dr. G. (Weihenstephan)
Kittner, P. (Genf/Schweiz)
Kleinau, Dr. H.-J. (Lüneburg)
Klostermeyer, Prof. Dr. H. (Weihenst.)
Knezevic, Dr. G. (Olching)
Knorr, Dr. F. (Lauf a. d. P.)
Komo, C. (Münster)
Kottász, Dr. J. (Budapest/Ungarn)
Kowitz, I., (Oldenburg)
Krause, E. (Berlin)
Krause, H. (Erlangen)
Kyrein, Dr. H. J. (München)

Lang, Dr. H. (Saarbrücken)
Lechner, Dr. E. (Weihenstephan)
Ledl, Fr. (München)
Lehmann, Prof. Dr. G. (Saarbrücken)

Maier, Prof. Dr. H. G. (Braunschweig)
Majerus, P. (Trier)
Malisch, R. (Münster)
Manthey, M. (Hamburg)
Matzik, Prof. Dr. B. (Lemgo)
Mergenthaler, Dr. E. (Germering)
Milczewski, Dr. K. von (Kiel)
Miller, Dr. M. (Weihenstephan)
Millies, Dr. K. (Geisenheim)
Moebus, Dr. O. (Kiel)
Möhler, Prof. Dr. Kl. (Weihenstephan)

Niemöller, Dr. H.-J. (Gelsenkirchen)
Nierle, Dr. W. (Detmold)

Oehlenschläger, Dr. J. (Hamburg)
Opfermann, H. (Trier)
Otteneder, Dr. H. (Sigmaringen)

Petz, M. (Münster)
Piening, Dr. C. (Herzhorn)
Preuß, A. (Münster i. W.)
Priebe, Dr. Kl. (Bremerhaven)

Radler, Prof Dr. F. (Mainz)
Rehbein, Dr. H. (Hamburg)
Rehfeldt, Dr. A. G. (Bremen)
Rehm, Prof. Dr. H.-J. (Münster i. W.)
Reiners, Dr. W. (Würzburg)
Reiß, Dr. J. (Bad Kreuznach)
Renner, Prof. Dr. E. (Gießen)
Renner, Dr. R. (Offenburg)
Rohns, Dr. G. (Hannover)
Ronz, G. (Berlin)
Roßmann, Dr. B. (Timmendorfer Strand)
Roth, M. (Stuttgart)
Rymon-Lipinski, Dr. G.-W. von (Frankfurt)

Scherz, Dr. H. (Garching)
Schmidt, Prof. Dr. H.-L. (Weihenstephan)
Schmid, Dr. P. (Weihenstephan)
Schmidt-Hebbel, Prof. Dr. H.
(Santiago de Chile)
Schmidtlein, Dr. H. (Braunschweig)
Schmuck, E. (Offenburg)
Schneider, G. (Offenburg)
Schütz, Dr. M. (Hannover)
Schwerdtfeger, Dr. E. (Geisenheim)
Sandmeyer, U. (Offenburg)
Seidler, Prof. Dr. med. Dr. (Lemgo)
Seiler, Dr. H. (Weihenstephan)
Senft, Prof. Dr. B. E. (Gießen)
Setzkorn, H. (Speyer)
Stan, Prof. Dr. H.-J. (Berlin)

Thaler, Prof. Dr. H. (Braunschweig)
Thier, Prof. Dr. H. P. (Münster i. W.)
Tóth, Dr. L. (Kulmbach)

Unterhalt, Prof. Dr. B. (Marburg)

Voelter, Dr. W. (Tübingen)
Vogt, Dr. K. F. (Weihenstephan)

Waiblinger, Dr. W. (München)
Weber, Dr. O. (Nürnberg)
Weiß, Dr. G. (Weihenstephan)
Wieczorek, Dr. H. (Berlin)
Wildanger, Dr. W. (Eschweiler)
Wildbrett, Prof. Dr. G. (Weihenstephan)

Zaadhof, Dr. K. J. (München)
Zipfel, Dr. Kl. (Karlsruhe)

J. F. Bergmann Verlag, München und Springer-Verlag, Berlin Heidelberg New York
Verantwortlich für den Anzeigenteil: E. Lückermann, Springer-Verlag, Kurfürstendamm 237, D-1000 Berlin 15, Telefon: (030) 8821031, Telex: 01-85411
Druck der Brühlschen Universitätsdruckerei Gießen Printed in Germany © J. F. Bergmann Verlag GmbH & Co. KG, München 1981